

---

# Sos boloński 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3445 razy.

Podam Ci moj najprostszy przepis:

1/2 kg miesa mielonego

10 dkg pieczarek

mały koncentrat pomidorowy

jedna cebula

tymianek i bazylia

1/2 szklanki czerwonego wina

Na patelni rozgrzewam łyżkę oleju, smażę posiekane cebule (musi być tylko zeszlona), wrzucam pieczarki pokrojone w grubą kostkę - chwilę razem smażę. dokładam mięso mielone, rozdrabniam widelcem i podsmażam, następnie dolewam wody (szklanka - lub trochę więcej), sól, posypuję ziołami i dodaję koncentrat. Duszę wszystko na małym ogniu przynajmniej 1/2 godziny w tym czasie gotuje makaron. Na koniec dolewam czerwone wino i chwilę podgrzewam. Na talerz kładę makaron, potem mięso, a na wierzchu posypuję startym serem (parmezan mi nie smakował - może miałam jakiś stary?) - i wcinam.

Smacznego

From: "Joanna" <Joanna.Zietarska@tzm.com.pl>